



Яблоки в слоеном тесте



Создано
прибор

V-ZUG AO
Comhair-Steam SE с 2015 года

Приготовление

70 г фундука, молотого

½ лимон

2 ст. л. сахара

4 ст. л. сливок

1 ст. л. султанского изюма

Для приготовления начинки натереть цедру лимона и выжать сок лимона. Все ингредиенты смешать с цедрой и соком лимона, переложить полученную массу в шприцевальный мешок.

6 яблоки, кисло-сладкие

35 г панировочной муки

35 г фундука, молотого

1 лист слоеного теста, прямоугольный, примерно 24 × 42 см

Очистить яблоки и удалить сердцевину. Заполнить яблоки начинкой. Перемешать панировочную муку и молотые орехи.

Разрезать лист слоеного теста на 6 квадратов (примерно 15 × 15 см). По центру каждого квадрата насыпать немного смеси из панировочной муки и молотых орехов, положить сверху яблоко. Закрывать яблоко слоеным тестом, хорошо соединив углы теста по диагонали. Выложить яблоки на противень, выстланный бумагой для выпечки. Поместить противень в холодную камеру. Запечь.

Профессиональная выпечка слоеного теста 220 °C в течение 23 Mins

Советы

В зависимости от сорта яблок во время выпечки выделяется больше или меньше сока.

Аксессуары

Противень

